73e Année T. 145 N° 12-13 18 25 Mars 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.



Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE CRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES
ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. :786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-70 et la suite

73me ANNÉE — N° 12-13 18-25 MARS 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

LA CATASTROPHE

On pouvait écrire, il y a quelques semaines, que la situation viticole était dominée par les données politiques d'une part et par les conditions climatiques d'autre part. Si les premières ne se manifestent pas d'une manière sensible, les secondes ont été déterminantes.

Le mois de février 1956 est un des plus rudes que le vignoble actuel ait eu à traverser et les conséquences des froids rigoureux seront ressenties durant plusieurs années; elles seront très importantes en 1956.

— • —

Cette importance n'échappe plus aux intéressés et au Gouvernement ; le vignoble est gravement affecté dans le Sud et dans le Sud-Ouest. M. BERNON a fait connaître les dommages qu'il a constatés dans le bassin du Vidourle et celui du Lez où les yeux et le liber des sarments, des bras et du tronc sont détruits. Une région marginale est celle dans laquelle les yeux sont tués, mais où le liber est intact ; elle s'étend de l'Hérault au Rhône. D'autres dégâts analogues existent certainement plus à l'Est.

Vers l'Ouest, on trouve des yeux tués à Douzens (Carignan) ; le liber et les yeux morts à Léguevin (20 km. O. de Toulouse) ; plus à l'Ouest encore, le liber n'est que rarement affecté et les bourgeons sont seuls détruits comme c'est le cas en Bas-Armagnac sur les cépages français.

Le vignoble du bassin de la Garonne est ainsi plus ou moins atteint avec une gravité particulière dans la vallée du Lot, le Lot-et-Garonne, le Tarn-et-Garonne et même en Gironde.

— • —

Les dégâts se présentent sous un aspect très classique : les yeux sont tués les premiers ; puis le liber est lui-même détruit sur les sarments de l'année où il devient vert-noirâtre et sur les bras et la tige où il prend une couleur brun-chocolat. Dans quelques cas, il a été possible d'observer le brunissement, par plages, des rayons médullaires, entre les faisceaux ligneux.

De prétendues lésions de la moelle et une non moins hypothétique disparition des diaphragmes relèvent de la fantaisie.

Mais la nature même des dégâts rend difficile leur appréciation exacte : on hésite beaucoup à détruire des bourgeons pour constater qu'ils sont vivants, alors qu'il est bien connu qu'ils portent les grappes de la future récolte.

— • —

D'une manière générale, les vignes taillées ont été plus gravement atteintes ; il en a été ainsi des vignes vigoureuses, des jeunes vignes par conséquent, des cépages les plus tardifs — ailleurs que dans la région méditerranéenne — et des vignes qui, pour une raison quelconque, ont mal aoûté leur bois ; sur chaque souche, les sarments vigoureux ont été aussi plus souchés.

Les différences entre cépages sont contradictoires ; elles ne sont probablement pas des différences variétales et elles traduisent des particularités (vigueur, rendement, aoûtement) qui sont déterminées localement.

Comme on le sait, les hybrides interspécifiques et les espèces américaines porte-greffe ont une résistance beaucoup plus élevée que les cépages français.

— • —

Les soins à donner diffèrent selon que la taille est ou non effectuée et selon la gravité des dégâts.

Dans les vignes non taillées dont les yeux sont seuls atteints et le liber intact, il y avait à préciser la proportion et la situation sur le sarment des yeux éventuellement intacts. On pouvait augmenter la charge en conséquence, on pouvait aussi attendre le débourrement avant d'exécuter la taille définitive en conservant, par exemple, toute leur longueur aux branches à fruit habituelles.

Dans les vignes taillées il n'y a rien à entreprendre.

Et *lorsque le liber est tué*, les yeux étant alors détruits, la taille importe peu. Se développeront seuls des gourmands issus du tronc, dans les zones qui ont échappé à l'accident, vers la base généralement.

Il faut donc attendre ; on n'envisagera comme première opération qu'*un ébourgeonnage* en vue de conserver 3 ou 4 rameaux que l'on palissera dès que possible sur les bras inertes.

La taille 1956-57 devrait réserver le mieux situé de ces rameaux pour établir une nouvelle tige à palisser verticalement, toujours de la même manière, et 1 ou 2 autres gourmands, conservés à bonne longueur et palissés comme l'on peut, en vue d'une récolte en 1957.

La taille 1957-58 les fera disparaître ainsi que les parties mortes des bras et du tronc, en ne conservant que la nouvelle tige. Les nombreux coup de scie nécessaires seront suivies — 8 jours après — d'une application d'arsénite de soude.

Les jeunes vignes ont le plus souffert ; le greffon peut être tué en totalité, mais le sujet est intact. On peut envisager de regreffer sur place.

La difficulté est de trouver *des greffons*. Beaucoup n'étaient pas encore récoltés, ce qui est une négligence ; d'autres étaient conservés dans de mauvaises conditions et ont souffert plus ou moins.

Des plants racinés porte-greffe ont été gelés dans les mêmes conditions, sur les racines seulement, ce qui ne diminue pas leur valeur.

— • —

Les réactions des producteurs ont été celles qu'on pouvait prévoir. Avant de mesurer l'importance et la gravité du désastre, des syndicats, ou du moins leurs porte-parole, ont continué à réclamer un assainissement du marché que la nature semblait cependant effectuer en grande partie.

Les sinistrés ont réclamé une aide. Les revendications ont été présentées dans la forme et par les voies habituelles dans le cadre de la loi de 1950 dans la plupart des cas.

Fallait-il attendre autre chose ? Eh bien ! oui. D'abord, une meilleure manière d'apprécier les dégâts ; ensuite l'affirmation d'une volonté de progrès, d'amélioration de la production, tant dans le calcul des indemnités que dans les prévisions de reconstitution que l'on aurait pu vouloir fonder sur les conditions de production ; mais c'est là attendre beaucoup trop d'organisations syndicales qui ont montré jusqu'ici que leurs préoccupations étaient beaucoup plus élémentaires et à tout prendre moins élevées.

On a peu d'informations sur le sort des vignobles de la vallée de la Loire, du nord-est et de l'est de la France. Il est possible que les dégâts y soient moins importants que dans le Sud.

Mais, même s'ils sont indemnes, il est peu contestable que la récolte 1956 du vignoble métropolitain ait subi une réduction. Dans quelle mesure ? Il est bien difficile de répondre actuellement à une telle question et les augures ne s'y sont pas risqués. Mais, si l'on veut bien retenir que le Bas-Languedoc va payer un lourd tribut et que les vignes françaises du Sud-Ouest seront loin de donner une récolte normale, il n'est pas excessif d'évaluer autour de cinq millions d'hectolitres les pertes probables. Cette évaluation ne repose que sur les observations qu'il a été possible de faire ; elle peut donc être inférieure à la réalité, peut-être notablement.

Les conséquences immédiates de cette réduction ont été prises en considération par le Gouvernement de la manière que l'on sait. On ne peut qu'approuver pleinement les dispositions qui réservent l'avenir et d'autant plus que la récolte algérienne n'est pas sans présenter elle-même des causes d'amoindrissement dont on ne peut mesurer l'étendue, l'efficacité ni la durée.

D'autre part, les besoins du marché intérieur du vin n'étant pas couverts par les récoltes métropolitaines moyennes — non affectées par le froid — une conjoncture nouvelle peut se découvrir peu à peu. Il est inutile de la préciser davantage. Sans doute serait-elle accueillie avec soulagement par certains qui négligeraient peut-être qu'elle se serait établie au prix de l'existence d'exploitations viticoles françaises et de la substance même de la nation.

Je ne saurais, personnellement, me réjouir du secours que la nature et les événements viennent ainsi donner à une viticulture française dont j'ai assez dit à quelles forces destructives elle était livrée. Le seul barrage opposé à ces forces est jusqu'ici le D.-L. du 30 septembre 1953 et l'Institut des vins de consommation courante ; on peut craindre qu'il ne résiste pas à une poussée démagogique autrement forte que celles qui se sont manifestées à l'occasion de l'application de chacune des dispositions du dit décret et devant lesquelles on n'a su que plier.

Ce ne sont donc pas des perspectives encourageantes que l'on découvre dans notre domaine ; il n'y a d'ailleurs rien à faire pour les modifier dans un temps où les soucis du Gouvernement sont d'une autre gravité et où il n'est pas question, pour aucun de nous, d'en accroître le poids.

Mais il reste, à notre passif que faute de forces morales et faute de compétence, nous n'aurons su, finalement, alors que l'occasion s'offrait, ni établir une organisation valable de notre production viticole, ni montrer au moins que nous étions capables de le faire.

J. BRANAS.

Essais de lutte contre l'Excoriose

(Phoma flaccida Viala et Ravaz*)*

(suite)

B. — Essais de plein champ

Le dispositif expérimental utilisé dans ces essais était celui des blocs. Chaque traitement, répété trois fois, était appliqué sur des parcelles composées de 6 rangs de 15 souches chacun.

Durant la période de repos de la végétation, les traitements ont été effectués huit jours après la taille, à deux époques différentes. Ils ont mis en œuvre les doses et les produits suivants.

Le 10 février :

— sulfate de fer à 30 % plus un litre d'acide sulfurique à 66 degrés Baumé pour 100 litres de solution ;
— acide sulfurique à 66 degrés Baumé en solution à 6 % ;
— huile d'anthracène à 3 % de produit commercial ;
— dinitrocrésol à 0,5 % de produit commercial ;
— arsénite de soude à 5 % de produit commercial.

Le 10 mars. — Les mêmes produits ont été conservés, mais les doses des trois derniers ont été modifiées :

— huile d'anthracène à 6 % de produit commercial ;
— dinitrocrésol à 0,9 % de produit commercial ;
— arsénite de soude à 0,5 % de produit commercial.

Au printemps, deux autres traitements ont été effectués le 30 avril sur la base des rameaux effeuillés avec :

— le captane à 0,5 % ;
— la bouillie bordelaise à 4 %.

Dans un cas, la bouillie bordelaise survenait après un traitement d'hiver au sulfate de fer additionné d'acide sulfurique ; dans l'autre cas, l'application de la bouillie à 4 % intervenait seule.

Les conditions ayant été très défavorables au développement de l'excoriose au cours de l'année 1955, cet essai a perdu un peu de son intérêt. Néanmoins, nous avons pu effectuer des observations concernant :

— la phytotoxicité des produits ;

— l'intensité des dégâts causés par l'excoriose sur les pédoncules des grappes ;
— l'action de l'arsénite de soude sur le développement du mycélium présent dans les yeux infectés.

a) *Phytotoxicité des produits essayés.*

Le 14 juin on a noté, sur toutes les branches à fruit (coursons) de 5 souches par parcelle du champ d'essai, le nombre d'yeux n'ayant pas débourré. Les résultats sont donnés dans le tableau IV.

TABLEAU IV

Nombre de bourgeons n'ayant pas débourré sur cinq souches
(moyenne des trois répétitions)

Traitements	Dose	Nombre de bourgeons
Sulfate de fer + acide sulfurique		5,6 5,0
Sulfate de fer + acide sulfurique avec traitement à la bouillie bordelaise à 4 %.		4 3,3
Acide sulfurique	6 % 6 %	7 3,3
Huile d'anthracène	3 % 6 %	4,3 6,3
Dinitrocrésol	0,5 % 0,9 %	4,6 4,0
Arsénite de soude	5 % 0,5 %	5,6 4,6
Captane	0,5 % 0,5 %	6,0 4,3
Bouillie bordelaise	4 % 4 %	3,6 5,3
Témoin non traité		5,0 3,0

L'interprétation statistique des résultats a montré qu'il n'y avait aucune différence significative entre les parcelles traitées et entre les parcelles non traitées. Dans les conditions où ils ont été employés, aucun des produits n'a donc présenté de phytotoxicité apparente.

b) *Dégâts causés aux pédoncules des grappes.*

Quelques temps avant la vendange on a pu observer la présence d'annellations bleuâtres sur le pédoncule des grappes. Le comptage des grappes ainsi atteintes sur cinq souches par parcelle n'a pas permis de mettre en évidence des différences significatives entre les traitements. La moyenne générale des grappes atteintes par parcelle était de 47,7 %.

c) *Action de l'arsénite de soude sur le mycélium présent dans les bourgeons des branches à fruit.*

Le 14 juin il a été pratiqué sur cinq souches moyennes de chaque parcelle un comptage des rameaux tarés par l'excoriose. Par cela il

TABLEAU V

Nombre de sarments tarés sur cinq souches

Traitements	Dose	Bloc I	Bloc II	Bloc III	Moyenne
Sulfate de fer + acide sulfurique.		14 17	13 18	20 16	15,6 17,0
Sulfate de fer + acide sulfurique avec traitement à la bouillie bordelaise à 4 %.		14 8	16 19	12 23	14,0 16,6
Acide sulfurique.	6 % 6 %	14 15	6 15	10 8	10,0 12,6
Huile d'anthracène.	3 % 6 %	6 8	9 17	13 8	9,3 11,0
Dinitrocrésol	0,5 % 0,9 %	10 8	9 19	18 18	12,3 15,0
Arsénite de soude	5 % 0,5 %	12 6	14 3	4 9	10,0 6,0
Captane	0,5 % 0,5 %	8 13	16 11	14 18	12,6 14,0
Bouillie bordelaise	4 % 4 %	12 8	10 9	13 12	11,6 9,6
Témoin non traité		9 19	26 19	12 11	15,6 16,3

présentant à leur base les lésions internes noirâtres causées par le mycélium du champignon. Les conditions climatiques de l'année n'ayant faut entendre les rameaux désarticulés par le vent et les rameaux

pas permis l'infection des rameaux verts à partir de spores émises par les pycnides pendant une période allant depuis le débourrement jusqu'au moment du contrôle des rameaux tarés, on peut assurer que l'infection de ces derniers résultait du développement du mycélium présent dans les bourgeons dormants des branches à fruit (coursons).

Les résultats du comptage sont donnés dans le tableau V.

Comme il n'y a pas eu phytotoxicité de la part des divers traitements, il est logique d'effectuer l'interprétation statistique des résultats du tableau V.

Celle-ci a permis de voir qu'il n'y avait pas de différences significatives entre traitements. Dans l'essai de plein champ l'arsénite de soude n'a donc pas présenté d'action apparente sur le développement du mycélium de *Phoma flaccida* contenu dans certains bourgeons.

CONCLUSION

Les essais de lutte contre l'excoriose effectués en 1955 ont montré qu'il était possible de détruire entièrement les pycnides portées par les rameaux atteints de cette maladie de la vigne, à l'aide d'un produit commercial contenant par litre 250 grammes d'arsenic actif et 90 grammes de sodium combinés sous forme d'arsénite de soude à des doses d'emploi en solution allant de 5 % à 0,5 %. Ces deux doses, appliquées en plein champ le 10 février et le 10 mars, sur des souches de la variété Aramon, n'ont révélé aucune phytotoxicité sur les bourgeons à l'état de repos.

On a pu obtenir une destruction pratiquement totale des pycnides avec du dinitrocrésol sous forme d'un produit commercial renfermant 5 % d'azote ammoniacal et 20 % d'oxygène du 2-4 dinitro-o-crésylate d'ammonium à une dose d'emploi de 0,9 % sans qu'il y ait de phototoxicité à l'égard des bourgeons. L'action de ce produit, sans égaler celle de l'arsénite de soude, s'est révélée supérieure à celle du traitement habituel constitué par la pulvérisation, sur les branches à fruit, d'une solution à 30 % de sulfate de fer plus un litre d'acide sulfurique à 66 degrés Baumé, traitement qui est loin d'amener la mort de toutes les pycnides.

L'huile d'enthracène sous forme d'un produit commercial contenant 45 % d'huile d'anthracène et 10 % de dinitrocrésol et utilisé à la dose de 6 % n'arrive pas à détruire totalement les pycnides.

En résumé, le traitement paraissant le plus intéressant est celui qui met en jeu l'arsénite de soude. En dehors de son action destructrice des pycnides, il ne paraît pas avoir montré une action toxique sur le mycélium qui est contenu dans les bourgeons de la base des coursons. Il reste à étudier l'effet du traitement à l'arsénite de soude dans les conditions de plein champ, de façon à voir si la mort des pycnides qu'il entraîne a des conséquences intéressantes sur le développement de la maladie. En effet, il n'est pas dit que la destruction des pycnides puisse permettre de lutter contre l'excoriose d'une manière très efficace puisqu'on est désarmé devant le mycélium qui se conserve dans les bourgeons, perpétuant ainsi la maladie. De

plus, il reste à confirmer l'absence de phytotoxicité de ce produit dans les conditions où on l'emploie.

Pour ces diverses raisons, nous pensons effectuer de nouveaux essais en utilisant des doses de 1 % et 0,5 % de produit commercial à base d'arsénite de soude, lors d'applications effectuées à différentes époques de la période de repos de la végétation.

Nous tenons à remercier particulièrement MM. M. et R. AMPHOUX pour les moyens qu'ils ont mis à notre disposition et sans lesquels ce travail n'aurait pu être réalisé.

BIBLIOGRAPHIE

1. ROUSSEL (C.), SEMEIN (J.), MANSENCAL (A.). — L'excoriose de la vigne dans le Sud-Ouest. Essais de traitements. *Phytoma*, 1953, février, p. 11.
2. BERNON (G.), BOUBALS (D.), HUGLIN (P.), AMPHOUX (R.). — L'excoriose. *Progrès agricole et viticole*, 1951, 1-2, p. 13.
3. NELSON (K. E.), HEWITT (W. B.), BREACK (R. A.). — Arsenite spray injury to grapes canes through leaf scars. *Phytopathology*, 39, 71-76, 1949.

D. BOUBALS, R. AGULHON, A. VERGNES,

Laboratoire de Recherches Viticoles (I.N.R.A.)
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.
— Institut technique du Vin — Centre de lutte collective contre le mildiou — Nîmes.

Capacité de saturation en calcium des porte-greffes de vigne et résistance à la chlorose calcaire (1)

Les récentes observations concernant l'absorption radiculaire des cations ont rendu classique la notion de capacité d'échange des racines. Celle-ci dépend du pH et du cation adsorbé. L'influence du cation sur le résultat de la mesure de la capacité d'échange est beaucoup plus importante pour les racines que pour les argiles. Dans le présent travail nous préférons donc employer le terme restreint de capacité de saturation en calcium.

L'étude des méthodes de mesure a fait l'objet d'un travail antérieur de l'un de nous (2). Après saturation par Ca $(NO_3)_2$ 0,05 N, on procède à l'échange de Ca par HCl 0,05 N pendant 3 mn. Le calcium est ensuite dosé dans la solution au photomètre de flamme. Cette technique est appliquée sur des racines vivantes isolées et le résultat

(1) *C. R. Acad. Sciences*, 241 : 1614-1616, 1955.
(2) D. BLANC-AICARD, *Ann. Agr.* (nouv. série), 1955, p. 615.

est rapporté à la matière sèche. Les racines sont obtenues par culture des plantes sur sable quartzeux avec la technique des solutions coulantes très diluées.

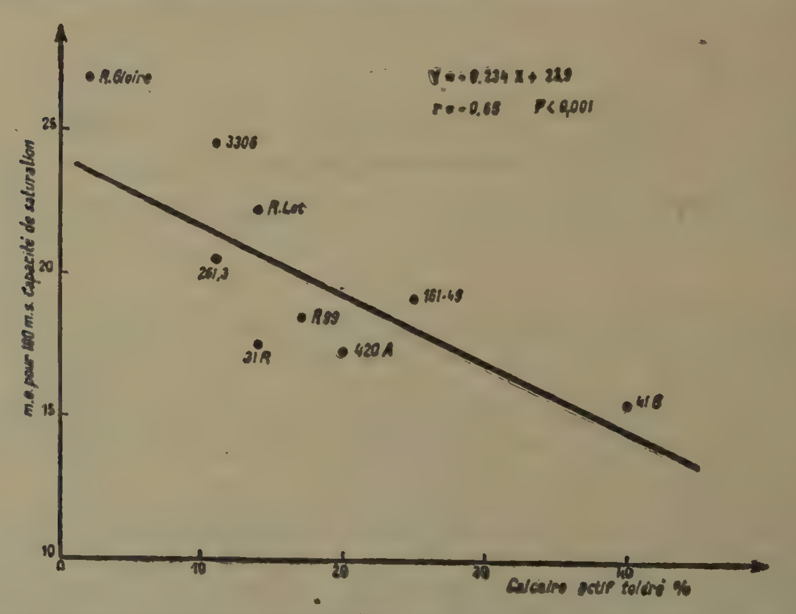
Pour les espèces ou hybrides de vigne étudiés, nous avons utilisé les racines émises au cours de l'année, après rognage des racines du plant de pépinière à la mise en place dans les pots de culture sur sable.

On sait que la résistance au calcaire des vignes *(Vitis vinifera)* greffées, est fonction du porte-greffe.

Pour les sols calcaires celui-ci est choisi d'après l'analyse du sol. La méthode actuellement employée mesure la surface approximative des grains calcaires contenus dans l'échantillon qui correspond à la solubilité carbonique de ceux-ci (3). L'échelle de résistance a été déterminée par P. Galet (4), elle indique la teneur approximative en calcaire actif, au delà de laquelle une vigne greffée risque de chloroser.

Quand on compare la résistance à la chlorose calcaire à la capacité de saturation en calcium des racines des espèces ou des hybrides porte-greffes, on constate que ceux qui ont une capacité de saturation élevée (comme *Vitis Riparia*) sont très sensibles à la chlorose. Par contre, ceux qui possèdent une faible capacité de saturation comme 41 B. (*Vitis vinifera* × *Vitis Berlandieri*) sont très résistants.

La relation entre la capacite de saturation en Ca et la résistance à la chlorose, figure dans le graphique ci-dessous.



Relation entre la capacité de saturation des racines de porte-greffes de vignes et leur résistance au calcaire

(3) G. Drouineau, *Ann. Agr.*, 1942, p. 441.
(4) *Progrès Agricole et Viticole*, 1947, p. 128.

Origine des porte-greffes étudiés

Riparia Gloire

3.306 *Riparia* tomenteux × *Rupestris* Martin de Couderc.
216-3 *Solonis* × *Rupestris* du Lot de Castel.

Rupestris du Lot

31 R. *Berlandieri* Resseguier 2 × *Solonis (Novo Mexicana)* de Richter.
R. 99 *Berlandieri* Las Sorres × *Rupestris* du Lot de Richter.
420 A. *Riparia* × *Berlandieri* de Millardet et Grasset.
161-49 *Riparia* × *Berlandieri* de Couderc.
41 B.. *Chasselas* × *Berlandieri* de Millardet et Grasset.

(Sur le graphique ne figurent que les points représentant les valeurs moyennes des capacités de saturation. La régression a été calculée sur l'ensemble des déterminations, au nombre de 26).

Les mesures de capacité de saturation ont été répétées deux années de suite sur des porte-greffes d'origine différente. Malgré l'insuffisante précision des données concernant la résistance, la relation observée montre que l'on peut différencier les porte-greffes dès le premier stade de la nutrition minérale et par conséquent avant tout essai cultural.

Bien que l'activité respiratoire des racines du végétal, le métabolisme des acides organiques et la sensibilité à la tension de CO_2 dans le sol, interviennent dans la chlorose, les propriétés d'adsorption de la racine apparaissent comme un facteur important. On disposerait donc d'une nouvelle méthode d'approche pour l'étude de cette maladie physiologique qui se prêterait également à un examen plus approfondi de certaines observations écologiques.

Mme Denise BLANC-AICARD
et M. Gustave DROUINEAU.

QUESTIONS DIVERSES

Les Cochenilles des arbres fruitiers

Les cochenilles sont des insectes d'un aspect un peu particulier dont la présence échappe souvent à l'observation d'arboriculteurs non avertis et les dégâts considérables qu'elles peuvent commettre restent fréquemment méconnus ou attribués à d'autres causes.

Comme les pucerons, les cochenilles se nourrissent exclusivement de sève, qu'elles prélèvent à l'aide de leur rostre profondément enfoncé dans les végétaux infestés. Elles provoquent ainsi un affaiblissement des

rameaux et des branches et suivant l'importance de la contamination et la nocivité de l'espèce, le dépérissement plus ou moins rapide de l'arbre tout entier pouvant aller jusqu'à la mort.

Certaines espèces causent également des dégâts de façon indirecte aux plantes en excrétant un liquide sucré ou « miellat » qui provoque le développement d'un champignon formant une poussière noire. C'est la Fumagine qui souille les feuilles et les fruits.

Les cochenilles parasites des arbres fruitiers appartiennent surotut à deux groupes principaux : les cochenilles à bouclier ou Diaspines et les cochenilles sans bouclier ou Lécanines.

Les Diaspines sont des insectes de petite taille (1 à 3 mm.), immobiles pendant la presque totalité de leur vie et recouverts d'une carapace cireuse ou « bouclier » qui protège leur corps mou. Ce bouclier n'adhère pas au corps de la cochenille et peut être facilement soulevé. La détermination exacte des cochenilles diaspines ne peut être faite qu'au microscope, mais une identification approximative des espèces s'attaquant couramment aux arbres fruitiers est possible à l'œil nu, ou avec l'aide d'une loupe ordinaire. Cette identification est souvent utile ; en effet, en raison de la structure de leur bouclier et du caractère des encroûtements qu'elles forment, les différentes espèces sont plus ou moins difficiles à détruire.

Les espèces les plus importantes au point de vue économique sont les suivantes :

Le *Pou de San José*, dont la présence en France est encore localisée à quelques foyers de superficie réduite, par rapport à l'ensemble du territoire. Il s'attaque surtout aux pommiers, poiriers, pêchers et pruniers, ainsi qu'aux cassissiers et groseilliers. Le bouclier de la femelle est gris ardoise, arrondi ; le corps de cette cochenille est de couleur jaune citron.

La *Cochenille ostréiforme* et la *Cochenille jaune des arbres fruitiers* existent dans de nombreuses plantations de poiriers et de pommiers. Ces deux espèces, très proches parentes, ressemblent beaucoup par leur aspect extérieur au Pou de San José et seul un spécialiste est capable de distinguer les trois espèces par un examen microscopique.

La Cochenille rouge du poirier, largement répandue dans la plupart des régions fruitières, se montre particulièrement nuisible au poirier, mais on la rencontre aussi très fréquemment sur le prunier, le pêcher et le pommier. Elle provoque des dégâts considérables facilement reconnaissables ; sous l'effet des piqûres de l'insecte, les écorces se développent mal, se fissurent longitudinalement et les branches déformées présentent des boursouflures et des aplatissements caractéristiques.

Le bouclier de la femelle plus ou moins arrondi est de couleur gris sale ; le corps de la femelle vivante est rouge vineux. Les boucliers qui subsistent après la mort de l'insecte peuvent s'accumuler en couches multiples au-dessus des colonies assurant aux cochenilles vivantes une protection très efficace.

La *Cochenille du mûrier*, cantonnée dans le Midi méditerranéen, la Vallée du Rhône et la région toulousaine, attaque très sérieusement les pêchers ; les groseilliers et les cassissiers peuvent être aussi forte-

Une Nouveauté Sensationnelle !

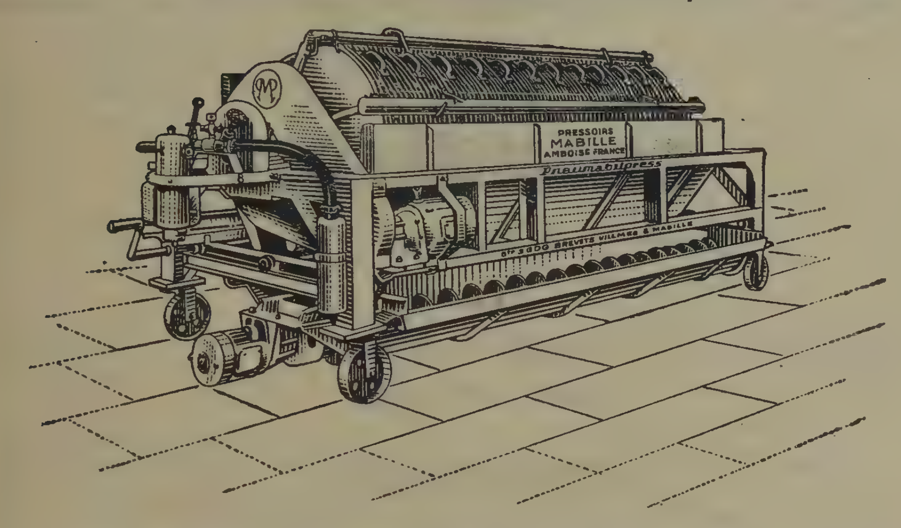
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

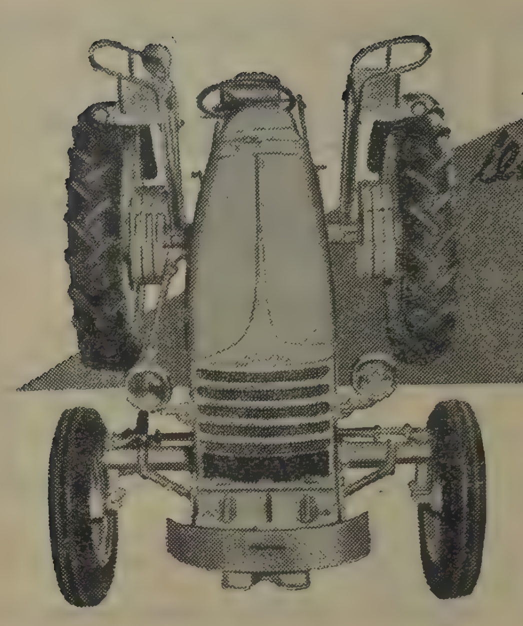
"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C Tours 195


ARCURE-LEPAGE
ANGERS (M.-et-L.)
PÉPINIÈRES LEPAGE
Tél. 40-27
ROSIERS.
NOYERS greffés,
ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés
Haie fruitière équilibrée
Catalogue sur demande
VIGNES de Table, à Vin, Hybrides



les NOUVEAUX TRACTEURS RENAULT

VOUS DONNERONT DU TEMPS POUR FAIRE AUTRE CHOSE.

Pensés, conçus et réalisés par le plus puissant ensemble industriel français, expérimentés sans relâche pendant des années, les nouveaux tracteurs RENAULT représentent **un progrès considérable dans le domaine de l'exploitation agricole.**

Regardez-les de près : vous verrez qu'ils répondent à toutes vos exigences.

Tous les problèmes que pose la motoculture ont été étudiés et résolus avec le concours des agriculteurs, et toujours la solution choisie a été **la plus simple et la plus robuste. Ce sont des tracteurs fonctionnels.**

Vous trouverez d'abord **la puissance qui correspond exactement aux besoins de votre exploitation** et une puissance qui est intégralement utilisée. **Vous pourrez choisir votre carburant. Vous déciderez vous-même le mode de refroidissement par air ou par eau.**

Jugez de la gamme :

"D 22" — Diesel 22 CV — 2 cylindres à refroidissement par air ;
"E 30" — Essence 30 CV — 4 cylindres à refroidissement par eau ;
"D 30" — Diesel 30 CV — 3 cylindres à refroidissement par eau ;
"D 35" — Diesel 35 CV — 3 cylindres à refroidissement par air ;

tous ces moteurs fournissent leur puissance au même régime : 1700 T/m.



LE BLOC AGRI-ROUTE
double les possibilités de votre tracteur en utilisant intégralement la puissance du moteur - 1ère à 5ème : vitesses de travail - 2 vitesses de route : la 5ème et la 6ème, silencieuses et synchronisées. Sans avoir à arrêter votre tracteur vous pourrez désormais, sur route, changer de vitesses, sans bruit et sans effort.

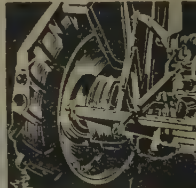


LA CENTRALE HYDRAULIQUE
permet d'assurer :
1) le relevage des outils,
2) le fonctionnement d'un vérin séparé. Elle comprend une pompe hydraulique, un distributeur, un vérin d'une puissance de 4.000 Kg, une prise additionnelle avec valve Arelco.



L'EMBRAYAGE DOUBLE-EFFET
rend la prise de force indépendante ; à mi-course de la pédale, la boite de vitesses est débrayée, le tracteur s'arrête, la prise de force continue de fonctionner. Ce n'est qu'à fond de course que la prise de force est débrayée.





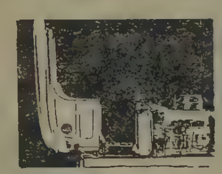
L'ATTELAGE
des outils peut être assuré soit par l'attelage RENAULT "Universel", soit par un attelage "3 points".
Les nouveaux tracteurs RENAULT sont naturellement **à voies variables.**
A l'arrière la voie peut varier de 1,20 m. à 1,80 m. ou 2 m. suivant la dimension des pneus.
A l'avant, la voie peut varier de 1,20 m. à 1,90 m.
L'écartement est réglable de 10 en 10 cm.
L'adhérence des nouveaux Tracteurs RENAULT peut être augmentée :
1) par lestage des pneus à l'eau,
2) par des masses d'alourdissement sur l'essieu AR (360 Kg)
3) par des masses amovibles sur pare-choc AV (105 Kg)

VENTE A CRÉDIT grâce à l'intervention

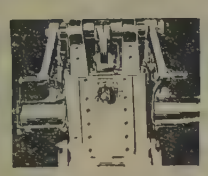
Concessionnaire : RÉGIE NATIONALE DES USINES RENA



QUELQUES DÉTAILS



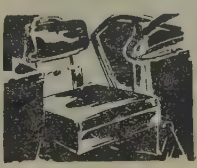
Le capot bascule entièrement d'arrière en avant, découvrant le moteur, la batterie. Quelle commodité pour toutes les opérations d'entretien !



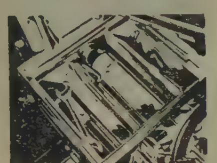
La prise de force est normalisée. La face arrière du mécanisme est plane, percée de trous, ce qui permet différentes positions du crochet d'attelage.



La poulie de battage tourne à 1.335 t/m, soit une vitesse linéaire de 16 m/s. Largeur de la poulie 160 mm.



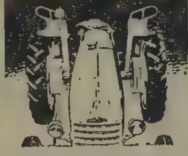
Le siège a fait l'objet d'études et d'expériences très poussées, effectuées avec le concours de médecins spécialistes. Naturellement, il est réglable.



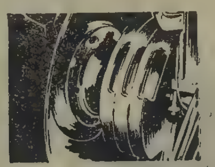
La boîte à outils se trouve sous le siège, à l'abri des intempéries et permet de loger une trousse complète d'outillage.



Les trompettes du pont arrière sont hexagonales. On peut désormais fixer solidement sur ces trompettes, des porte outils.



Les ailes sont plates sur leur partie supérieure et munies de deux dossiers amovibles : deux passagers peuvent ainsi être transportés.



Les masses d'alourdissement AR sont divisées en éléments qui s'emboitent sur les trompettes (360 kgs au maximum).



Le régime du moteur peut être commandé soit par une manette au volant, soit, dans le cas de transport sur route, par un accélérateur à pied.



Les freins agissent sur les arbres de différentiel ; ils peuvent être bloqués au moyen d'un cliquet. Frein d'immobilisation.



La commande des freins s'effectue au pied droit, au moyen de deux pédales qui peuvent à volonté être accouplées ou non.



Le différentiel peut être bloqué au moyen d'un levier situé sur le côté gauche du siège du conducteur, qui rend solidaires les deux arbres de roues.

Robustes, économiques, élégants, les nouveaux tracteurs RENAULT réunissent un ensemble de qualités exceptionnelles que vous saurez apprécier. Tous les organes ont été conçus et réalisés pour faciliter votre tâche dans les meilleures conditions de rendement, de confort et d'économie.

tracteurs RENAULT

la D. I. A C., 47 bis, Avenue Hoche, PARIS

, succursale de Montpellier Rond-Point de Toulouse, Téléph. 72 58-84

quand les cultures sont menacées



le monde entier pense

VERMOREL

PULVERISATEURS, POUDREUSES, ATOMISEURS

PHILLIPS & PAIN - VERMOREL, MONTROUGE, VILLEFRANCHE

ment infestés par ce parasite. Le corps de la femelle est de couleur jaune orange ; il est recouvert par un bouclier circulaire blanc ou blanc-grisâtre. Les mâles évoluent dans un petit follicule blanc très caractéristique ; ces follicules étroits et allongés se pressent en amas sur les branches qui prennent un aspect floconneux.

La *Cochenille virgule du pommier* se développe principalement sur le pommier, moins souvent sur le poirier ; elle se reconnaît facilement d'après la forme de son bouclier de couleur brune, allongé et recourbé, présentant l'aspect d'une petite coquille de moule.

Les *Cochenilles lécanines* sont de taille généralement plus grande, de 4 à 6 mm. environ, leur forme est globuleuse ou ovulaire ; pendant toute leur vie larvaire, elles conservent une certaine mobilité. Leurs téguments sont rigides, coriaces et il n'y a pas de bouclier indépendant du corps de l'insecte.

Les deux espèces de lécanines les plus fréquentes sont : le *Lecanium du cornouiller* et le *Lecanium du pêcher* qui se développent parfois avec abondance, surtout la première sur les pêchers, les pruniers et les noyers. A signaler aussi une espèce méridionale, le *Ceroplaste du figuier*, inféodée à cet arbre, dont elle garnit les rameaux, les feuilles et parfois aussi les fruits, provoquant, en cas de grande invasion, un développement intense de fumagine.

Les traitements d'hiver constituent l'élément principal de la lutte contre les cochenilles des arbres fruitiers. Durant cette période, il est possible d'utiliser les insecticides énergiques sans risquer de nuire aux végétaux et l'absence de feuillage offre par ailleurs, les meilleures chances d'atteindre le maximum de parasites fixés sur le tronc et sur les branches.

Les produits présentant la meilleure efficacité contre les cochenilles à bouclier sont les huiles de pétrole seules ou des préparations comportant un mélange d'huiles de pétrole et de colorants nitrés (huiles jaunes) ou de parathion (oléoparathions). Ces deux dernières catégories d'insecticides s'utilisent de plus en plus en raison de leur action plus polyvalente.

Les doses moyennes d'emploi sont de :

— 3 % pour les huiles blanches ;
— 2 % pour les huiles jaunes ;
— 1,5 % pour les oléoparathions.

Ces doses permettent d'obtenir une bonne destruction des cochenilles sensibles (Pou de San José, cochenille ostréiforme), mais il est nécessaire d'utiliser des doses beaucoup plus fortes vis-à-vis de la cochenille rouge du poirier et de la cochenille du mûrier (huiles jaunes 4 à 6 % ; oléoparathion 2,5 %). Les huiles jaunes doivent toujours être appliquées pendant le repos complet de la végétation, car elles risquent d'occasionner de graves brûlures dès que les bourgeons commencent à gonfler (surtout sur pêchers et abricotiers).

Contre les cochenilles lécanines, il sera fait appel à des huiles d'anthracène, seules, à dose de 6 à 8 %, ou mieux, à des huiles d'anthracène jaunes à la dose de 4 à 5 % ; sur le figuier, il sera préférable d'employer des huiles jaunes de pétrole ou des oléoparathions.

Des produits efficaces ne suffisent pas nécessairement, encore faut-il qu'ils soient appliqués consciencieusement. La bouillie insecticide ayant pour objet la destruction des cochenilles par asphyxie, il est nécessaire de recouvrir toutes les parties de l'arbre d'une pellicule continue d'émulsion huileuse. On cherchera notamment à obtenir la pénétration de la bouillie dans les fissures de l'écorce et à l'intersection des branches ; il faut procéder, pour cela, à un lessivage abondant, résultat qui n'est atteint qu'avec des pulvérisateurs donnant une pression au moins égale à 10 kgs.

L'arboriculteur dispose actuellement d'insecticides lui permettant de lutter efficacement contre les cochenilles. Mais en raison de la multiplication rapide de ces insectes, il sera beaucoup plus rationnel de neutraliser un début d'attaque que de traiter lorsque l'invasion est ancienne. La lutte contre ces parasites est en tout cas indispensable pour conserver les vergers en bon état sanitaire, facteur essentiel de leur productivité.

B. I.

La Reprise Vinicole

L'application de cette clause prévue par l'article 21 n'a pas fini de faire couler beaucoup d'encre ni d'amener de nombreux procès. L'on sait que ce texte autorise les parties à insérer dans le bail, lors de sa conclusion, une clause permettant au propriétaire d'exercer le droit de reprise en faveur de l'un de ses enfants majeurs, à l'expiration de chaque période de trois, soit les troisième, sixième ou neuvième années du bail.

Voici quelques exemples assez curieux dont ont eu à connaître les tribunaux quant à l'application de cette reprise triennale.

1° Dans une première affaire, la clause triennale avait été régulièrement insérée dans le bail qu'avaient conclu une mère et son fils, qui au moment de la conclusion du bail se trouvaient en indivision. Par la suite, donc en cours de bail, l'indivision fut liquidée : une convention intervint entre la mère et son fils attribuant à la mère seule la qualité d'usufruitier. Se fondant sur sa qualité d'usufruitière, la mère prétendit imposer à son fermier la clause de reprise en faveur de son enfant devenu majeur.

La Cour Suprême rejeta pareille requête (Cass. 25 nov. 1954, R. L. A. 55-520). « La clause d'un bail prévoyant la résiliation tous les trois ans au gré des bailleurs permet seulement la reprise pour installation d'un enfant majeur, et ne peut être invoquée au profit d'un co-bailleur, même après une convention lui retirant la qualité d'usufruitier ».

Décision logique : le fils avait signé le bail en tant que co-bailleur. Ce bail était conclu pour neuf ans. S'il avait fait jouer la clause triennale, il aurait ainsi éludé les obligations souscrites lors de la conclusion du bail.

2° En revanche, la Cour Suprême a jugé recevable une demande formulée par l'usufruitier dont l'usufruit doit prendre fin avant l'expiration de la durée de neuf ans prévue par le bail (Cass. 25 nov. 1954, R. L. A. 55 - 521).

Le Statut, en matière de reprise triennale, exige seulement que l'enfant majeur exploite le fonds personnellement, d'une manière effective et permanente, pendant au moins neuf ans. « Cette condition se trouve donc remplie, si l'usufruitier, dont l'usufruit doit s'éteindre avant l'expiration de cette période de neuf ans, déclare que le bail sera opposable au nu-propriétaire à la fin de l'usufruit ».

R. MONTAGNE.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 58.537

du 12 mars 1956 sur le financement des vins

Article premier. — La Caisse nationale des marchés de l'Etat est habilitée à intervenir en vue de faciliter le financement des vins de consommation courante soumis au blocage conformément aux dispositions de l'article premier du décret 56-38 du 14 janvier 1956 et que les producteurs ne sont pas tenus de distiller ou de faire distiller en application des dispositions de l'article 2 dudit décret.

Article 2. — Des lettres d'agrément collectives seront délivrées à cette fin à la Caisse nationale de Crédit agricole et aux banques.

La garantie de l'Etat s'appliquera aux crédits qui, dans la limite de 250 frs par degré-hectolitre, seront consentis au delà de 125 frs par degré-hectolitre aux producteurs et aux organismes coopératifs.

— • —

Bénéfices agricoles

Le premier tableau des éléments retenus pour le calcul des bénéfices agricoles forfaitaires imposables au titre de l'année 1955 (revenus de 1955) a paru (*J.O.* des 8, 9 et 10 mars 1956).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours régional agricole de Toulouse. — Du 22 au 27 mars prochain, le Concours agricole de Toulouse accueillera les agriculteurs du Sud-Ouest français à la Prairie des Filtres et au Cours Dillon, reprenant ainsi, grâce à l'obligeance de la Mairie de Toulouse, une tradition d'avant-guerre.

Station agronomique et œnologique de Bordeaux. — *Cycle d'œnologie.* — Un cycle de cours et travaux pratiques d'œnologie aura lieu du 22 au 28 mars 1956. Les demandes d'admission à cet enseignement doivent être adressées, par écrit, au Directeur de la Station accompagnées d'indications sur les études ou l'apprentissage antérieurs. L'enseignement est gratuit, aucun diplôme n'est exigé.

Le premier cours aura lieu le jeudi 22 mars, à 10 h. précises, à la Station œnologique, 20, cours Pasteur, Bordeaux.

— • —

Centre d'enseignement de culture mécanique de Marmillat (Puy-de-Dôme). — Ce Centre, annexé à l'Ecole régionale d'Agriculture, après quatre ans de fonctionnement, a déjà formé de très nombreux stagiaires.

Bien équipé en ateliers et en matériel de motoculture de toutes sortes, il dispose, en pleine Limagne, d'un domaine de 120 hectares qui permet des applications pratiques nombreuses et variées.

Sa situation aux portes de Clermont-Ferrand rend son accès facile pour tous.

Les études qui durent trois semaines sont gratuites.

Le premier stage pour 1956 s'ouvrira en principe le 3 avril.

Pour tous renseignements complémentaires et pour les inscriptions, s'adresser au Directeur.

— • —

Concours général agricole de 1956. — *Palmarès du Concours des Huiles d'olive métropolitaines.* — Un certain nombre de Coopératives oléicoles et de Mouliniers de la Métropole ont participé, cette année, au concours des Huiles d'olive organisé à l'occasion du Concours général agricole de Paris.

Le jury composé de : MM. Layet Paul, président du Syndicat des Oléiculteurs du Var ; Renaud Paul, chef de travaux à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier ; Bessy Alfred, directeur technique de la Coopérative des Producteurs d'huile d'olive à Aix-en-Provence ; Naccache Edouard, courtier en huile d'olive ; et Paul Lucien, de l'Union Syndicale interprofessionnelle oléicole, après avoir examiné une trentaine d'échantillons, soumis à son appréciation, a établi le palmarès suivant :

Médaille d'or : Coopérative Oléicole de Lambesc (B.-d.-R.). M. Paschetta, à Oraison (B.-A.). M. Laugier, à Draguignan (Var).

Médaille d'argent grand module : Coopérative Oléicole de Nyons (Dr.).

Médaille d'argent : Coopérative Oléicole de Manosque (B.-A.). Coopérative Oléicole La Salernoise, Salernes (Var). M. Zappella, à Villeneuve (B.-A.).

Médaille de bronze : Coopérative Oléicole de Coudoux (B.-d.-R.). Coopérative Oléicole de Varages (Var). M. Augier, à Callas (Var).

Mention : Coopérative Oléicole Le Val (Var). Coopérative Oléicole de Lambesc (B.-d.-R.) (pour son deuxième échantillon). M. De Belissens, Le Luc (Var).

Nous adressons nos félicitations aux lauréats.

Le mouvement des vins en Février 1956
(en hl.)

		MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Février	(A.O.C.).	511.398	néant
	(V.C.C.).	2 290 296	1.042.962
Depuis le début de la campagne 1955-56.		22.312.493	9 509 702
Dans la période correspondante 1954-55.		20.108.597	11.038.612
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Février	(A.O.C.).	295.829	néant
	(V.C.C.).	3.454 557	104.230
Depuis le début de la campagne 1955-56..		23.985.880	622.426
Dans la période correspondante 1954-55.		23.329.699	553.567
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours....................		11 973.265	3 113.965
Campagne précédente..................		11.083.671	3.519.055

BIBLIOGRAPHIE

Cuisine et Vins de France, 94, faubourg Saint-Honoré, Paris (8me). **La symphonie des fromages.** — L'Angleterre, disait Talleyrand, a cent religions et trois sauces. La France n'a que trois religions, mais plusieurs centaines de sauces ; il aurait pu ajouter : « et près de 400 fromages ». C'est en effet l'admiration des gourmands étrangers et le plaisir des gourmets français que cette prestigieuse diversité des fromages, auxquels *Cuisine et Vins de France* consacre son numéro de mars.

—•—

Recherches rétrospectives sur l'art de la distillation. — Dujardin-Salleron, 3, rue Payenne, Paris (3me). In-8o raisin, 24 x 26, 144 pages, 150 photogravures.

Désirant commémorer le centenaire de la création de la Maison par Jules Salleron, les fils et petits-fils de l'auteur présentent ce recueil, synthèse des ouvrages qui ont été publiés sur la distillation du xvme au xviiime et jusqu'en 1860.

—•—

La **Revue Pratique de Législation Agricole** qui publie depuis plusieurs années des études très appréciées sur l'ensemble des problèmes agricoles, sous leur aspect juridique, social, fiscal et économique, vient de faire paraître deux numéros hors série intitulés l'un : « Guide du Géomètre expert foncier et de l'expert agricole et foncier » et l'autre : « Code annoté du remembrement rural ».

I. — *LE GUIDE DU GEOMETRE* traite, en particulier :

— de l'organisation de la profession du Géomètre expert, de l'ordre des Géomètres et des débouchés de la profession ;

— des échanges amiables, du *remembrement,* du drainage, de la réforme, de la publicité foncière et du rôle du Géomètre expert quant à ces opérations ;

— de la profession d'expert agricole et foncier, de l'activité et du rôle de « technicien rural ».

L'ouvrage comporte, en outre, indépendamment d'une série de documents usuels sur les fonctions du géomètre expert foncier, un tableau très détaillé des honoraires des géomètres remembreurs et des honoraires relatifs à l'ensemble des expertises foncières : état des lieux, immeubles ruraux et urbains, cheptel vif et cheptel mort, bois, sinistres, etc...

Les auteurs se sont préoccupés de donner à cet ouvrage une orientation essentiellement pratique.

Simple et concis, ce Guide mérite de retenir l'attention de tous ceux qui s'intéressent aux problèmes généraux de l'agriculture et spécialement aux améliorations foncières et aux expertises agricoles. Il constitue pour les particuliers : propriétaires fonciers, exploitants notaires, géomètres et experts en exercice, futurs géomètres ou experts, et pour les administrations, une précieuse documentation et doit leur rendre de réels services.

En vente à la *Revue Pratique de Législation Agricole,* 62, rue Beaubourg, Paris (3me). — Un volume de 92 pages, 21 x 27. *Prix : 650 frs. Franco : 700 frs.* Virement à C.C.P. Paris 6112-54.

II. — LE CODE ANNOTE DU REMEMBREMENT RURAL

constitue une véritable encyclopédie du remembrement. Il est le seul ouvrage à jour.

Les opérations de remembrement, déjà sérieusement engagées, vont se multiplier au cours des années à venir. Aussi pensons-nous que vient à son heure le Code annoté du remembrement rural destiné aux juristes, aux administrateurs ainsi qu'aux propriétaires et exploitants agricoles.

On y trouvera les textes et leur codification ainsi que l'interprétation jurisprudentielle et administrative qu'il convient d'en donner.

L'ouvrage est divisé en trois parties et comprend une annexe.

Les lois de base constituent la première partie ; les principaux articles sont suivis de commentaires.

Les textes d'application sont reproduits dans la seconde partie, selon la même méthode.

Dans la troisième partie figurent les dispositions générales de compétence et de procédure applicables en la matière.

Enfin, en annexe, est publié le texte de codification (extrait du Code rural actuel). Ce texte est la reproduction des dispositions légales intéressant le remembrement.

Une table analytique et une table alphabétique facilitent la consultation de l'ouvrage.

En vente à la *Revue Pratique de Législation Agricole*, 62, rue Beaubourg, Paris (3me). — Un volume de 104 pages, 21 x 27. *Prix : 950 frs. Franco : 1.000 frs.* Virement à C.C.P. Paris 6112-54.

— • —

Le Particulier, 21, bd Montmartre, Paris (2me). C.C.P. Paris 7163-02.

Dans le GUIDE SUCCESSORAL qu'il vient de publier, *Le Particulier* fait le point des questions suivantes :

Le choix d'un régime matrimonial judicieux — La dévolution des biens après décès — Partages anticipés — Dots — Testaments — Protection du conjoint survivant et des mineurs — Précautions fiscales à prévoir — Assurances à prévoir — Minimum de papiers à tenir — Partage — Sépulture et frais funéraires — Droits de succession...

Au sommaire de son numéro de mars, nous relevons :

Les déclarations fiscales de mars 1956 : Propriétaires : Prélèvement pour le fonds national de l'habitat (31/3) ; Locations verbales (31/3). — Réclamations contre vos impôts directs 1955 (31/3). — Avoirs à l'étranger (31/3). — Professions libérales : Paiement des impôts afférents à 1954 (15/3).

Les agents immobiliers : Taux de commissions officiels. — Cures thermales 1956 : Date de dépôt des dossiers. — Allocation-Logement : Nouvelle réglementation. — Métayers : Situation au regard des Assurances Sociales Agricoles.

— • —

Moutons de plein air, Création et Exploitation des troupeaux, par Michel Chambry (Nouvelle édition entièrement remaniée). — Un volume : 264 pages, 14 × 19, 37 figures. Prix franco : 775 frs. *La Maison Rustique,* Librairie agricole, horticole, forestière et ménagère, 26, rue Jacob, Paris (6e). C.C.P. Paris 209-39.

« Moutons de plein air » est *l'étude de tous les problèmes de cet élevage, qu'il s'agisse de la création ou de l'exploitation des troupeaux.* L'auteur y traite successivement des différentes méthodes d'élevage et du choix de la race, de l'aménagement des parcs et de la confection de clôtures économiques.

Puis c'est l'étude de la conduite du troupeau, reproduction, mise bas, allaitement, alimentation, soins, lutte contre les ennemis des troupeaux (animaux et végétaux) ainsi que l'entretien de l'amélioration des prairies. Les maladies et parasites (symptômes, traitements et surtout prophylaxie) sont également étudiés avec soin. Suit un aperçu des travaux nécessaires à la bonne marche de l'exploitation.

Les problèmes économiques de l'élevage en plein air, ses perspectives d'avenir font l'objet d'un chapitre. Enfin cet ouvrage se termine par des exemples, puisqu'un choix heureux de monographies de quelques élevages typiques en diverses régions termine ce livre clairement pensé et écrit...

— • —

Le bon herbager, par Henry GIRARD, herbager, membre de l'Académie d'Agriculture, et Henry ROUY, ingénieur agronome, membre correspondant de l'Académie d'Agriculture. — Un volume, 288 pages, 14 × 19, 62 figures. Prix franco : 880 francs. En vente à *La Maison Rustique*, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Il y a une vingtaine d'années, dans leur ouvrage « Le bon herbager », Henry Girard et Henry Rouy s'étaient efforcés de faire le point des connaissances acquises à cette époque. Ce livre, qui avait alors rencontré un très grand succès, était épuisé à la veille de la dernière guerre.

Or, après une période anormale d'une douzaine d'années, ceci imposait une révision complète de cet ouvrage. En sa nouvelle édition « Le bon herbager » apporte à tous ceux qui se livrent à la production de la viande de boucherie ainsi qu'à ceux qui en étudient l'aspect économique une documentation très précieuse.

La première partie est consacrée à la technique : où et comment faire des herbages, leur amélioration, aménagement, entretien, exploitation ; où, comment et quand acheter les animaux, les engraisser, les alimenter convenablement (compléments, ensilage), hygiène, maladies et accidents ; transport et vente des animaux gras. La seconde partie, qui est en fait inséparable de la première, est l'étude économique de la production et de la consommation : formation des prix, grands marchés français, mercuriales, commerce extérieur, fiscalité et enfin organisation générale du marché.

—•—

Géologie agricole, par P. WAGUET, ingénieur d'Agriculture, professeur à l'Institut Agricole de Beauvais. — Un volume, 200 pages, 14 × 19, 15 figures. Franco : 540 fr., à *La Maison Rustique*.

La première partie est consacrée à une étude pratique des principes de la *Géologie agricole générale*, en vue d'expliquer l'origine et la formation des terres arables : constitution du globe terrestre, notions de géodynamique (érosion et sédimentation), de minéralogie et de stratigraphie. La seconde parti eprésente la *Géologie régionale de la France*, ou description des sols français classés d'après leur origine et leur nature géologique. La troisième partie, *Géologie agricole pratique*, expose une méthode et précise quelques conseils en vue de l'étude géologique et agronomique d'une région ou d'un domaine.

Une *Bibliographie* sommaire, mais commentée, permet au lecteur désireux d'approfondir telle ou telle question de se documenter en connaissance de cause.

—•—

Pédologie appliquée à l'Agriculture, par P. WAGUET, ingénieur d'Agriculture, professeur à l'Institut Agricole de Beauvais. — Un volume, 180 pages, 14 × 19, 10 figures. Franco : 540 francs, à *La Maison Rustique*.

Cet ouvrage comprend 3 parties :

1° Notions de Minéralogie (étude des minéraux et des roches).
2° Pédologie générale.
3° Applications agricoles de la Pédologie.

Une bibliographie commentée permet au lecteur de compléter ses connaissances, s'il le désire, sur tel ou tel point particulier.

Ainsi, les agriculteurs, les étudiants en agriculture et tous ceux qu'intéresse à un titre quelconque l'exploitation culturale du sol, trouveront dans cet ouvrage tout ce qu'il faut savoir sur cette science qui permet l'utilisation ou la mise en valeur rationnelle d'une terre sans la détruire.

—•—

CEPAGES ET VIGNOBLES DE FRANCE, par P. GALET, chef de travaux de viticulture, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

TOME I. — *Les Vignes Américaines.*

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description, la classification et l'étude culturale des vignes américaines.

Le chapitre IV étudie les principales espèces américaines utilisées en Europe.

Le chapitre V est consacré aux monographies de tous les porte-greffes connus et employés dans le monde. Une partie est spécialement réservée au choix du porte-greffe en fonction des facteurs limitants (calcaire, sécheresse, sel, vigueur, cycle végétatif, etc...).

Le chapitre VI fournit tous les renseignements concernant les Hybrides Producteurs directs, classés par hybrideurs (Baco, Burdin, Castel, Couderc, Seibel, Ravat, Landot, Oberlin, Seyve-Villard, Galibert-Coulondre...), avec étude spéciale des aptitudes des variétés recommandées et autorisées.

Format : in-octavo carré, sur papier surglacé blanc. Environ 450 pages.

TOME II. — *Cépages de cuve et de table.*

Les cépages sont décrits dans le cadre départemental, avec toutes les statistiques de production (1788-1955), ainsi que les déclarations par cru des Appellations d'Origine contrôlées et les appellations simples accompagnées d'un résumé sur les décrets de contrôle actuellement en vigueur.

De nombreux tableaux sur les récoltes françaises, sur la consommation du vin, sur les exportations, les cépages interdits accompagnent cette étude.

Enfin, dans la dernière partie de l'ouvrage, les raisins de table et les obtentions étrangères sont étudiés en détail.

Les deux tomes sont abondamment illustrés, avec de nombreux tableaux et graphiques.

Les souscriptions pour le tome I sont reçues chez l'auteur : Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, au prix de 1.000 fr. ou par envoi recommandé franco, 1.100 fr. C. C. Postal : Galet, Montpellier 503-35.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (17), 9°5 à 10°, 300 à 290 ; 10 à 11°, 290 ; 11 à 12°, 290. — Lézignan-Corbières (15), 12°5 à 10°5, 280 à 285. — Narbonne (15), V.C.C., 9 à 9°5, 290 ; 10 à 10°5, 290 à 285 ; 11 à 12°, 280 ; Corbières 11 à 12°, 290 ; Minervois 11 à 12°, 290. Alcools : pas de cote.

Gard. — Nîmes (19), V.C.C. Rouges, 9 à 11°, 300 à 290. V.D.Q.S. Costières 11 à 12°5, 300.

Hérault. — Béziers (16), Rouges, 280 à 295 ; Rosés, 290. Blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote. C.S. 10 à 11°, 285. — Montpellier (20), V.C.C. 9°5 à 11°, 300 à 280 ; 11 à 12°, 280 à 290. V.D.Q.S. 11 à 12°5, 290 à 300. — Sète (14), Vins de pays : 9°5 à 11°, 290 à 275 ; 11 à 12°, 275 à 280. Vins d'Algérie : Récolte 1954 : Rouges, pas d'affaires. Récolte 1955, Alger, Rouges 11 à 13°, 380 ; Oran, 12 à 12°9, 395 ; 13 à 13°9, 395 ; 14° et plus, 395 et plus. Vins de Tunisie, Récolte 1955 : Tunis, 11 à 13°9, 380.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (17) : 12 à 12°5, 290 à 300 ; 13°, 300 à 310 ; 14°, 300 à 320. Vins de Café, Blancs et Rosés, 13 à 13°5, 300 à 310. C.S., insuffisance d'affaires, pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (19) : Vins d'Algérie au débarquement : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (17) : Rouges, 285 à 300. Blancs, 290 à 300. Rosés, 290 à 310. Côtes-de-Provence. Rouges, 300 à 320. Blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote. Rosés, 310 à 330.

ALGÉRIE. — *Alger* (19), pas d'affaires. — *Oran* (19), pas d'affaires.

S. N. C. F.

La S.N.C.F. communique :

Le Centre d'Information de la Manutention, l'Institut national et la S.N.C.F. organisent, sous le patronage du Commissariat général à la Productivité avec le concours des Organisations professionnelles groupant les constructeurs de matériel de manutention, un « Train de la Manutention ».

Ce train qui stationnera à Sète (Gare Voyageurs) la journée du 21 et la matinée du 22 mars, comportera :

— des voitures expositions dans lesquelles des représentants du Centre d'Information et de la S.N.C.F., seront à votre disposition pour répondre à vos questions et vous documenter ;

— une voiture cinéma où seront présentés des films d'un très grand intérêt documentaire ;

— toute une gamme d'engins modernes de manutention que vous pourrez voir en action.

Industriels, chefs d'entreprises, commerçants, la « Rentabilité » de votre entreprise peut encore être améliorée grâce à la modernisation rationnelle de la manutention dans vos installations.

Assistez aux démonstrations du « Train de la Manutention », vous ne le regretterez pas.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

Des prairies ont souffert du gel

Les luzernes seront tardives et les céréales secondaires peu abondantes : la nourriture du bétail sera difficile.

Il faut revigorer les prairies, les faire démarrer rapidement, combler les espaces vides.

40 unités d'azote sont nécessaires sous forme de 400 kilos d'engrais complexe 10-10-10 ou sous forme de 200 kilos d'Ammonitre s'il y a eu une fumure phospho-potassique d'automne.

Les fourrages annuels, bien fumés, particulièrement le maïs-fourrage, sont susceptibles d'être un appoint précieux pour la nourriture du bétail.

Communiqué.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 11 AU 17 MARS 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	14	—2		12	—4		10	—4		10	—2		9	—		11	0	—	13	5	P
ANGERS	15	—2		11	—2		8	—2		8	—3		10	—1		12	—2	—	13	4	—
COGNAC	17	0		14	—1		9	—3		11	—3		12	—1		11	1	—	13	6	2
BORDEAUX	17	1		16	0		11	—2		13	—2		12	3		11	1	P	14	7	4
TOURS	13	—1		9	—2		7	—3		7	—3		9	0		11	—1	—	12	2	—
NEVERS	13	—4		9	—5		7	—6		6	—6		9	—3		11	—2	—	13	1	—
AGEN	16	—4		16	—4		12	—5		12	—7		13	1		6	1	2	12	5	P
CLERMONT-FERRAND	13	—7		7	—4		5	—11		6	—6		9	—4		12	0	P	13	—2	—
MONTELIMAR	11	2		9	0		6	—2		7	—2		13	1		11	4	4	14	1	—
TOULOUSE	15	—2		16	—3		11	—4		12	—4		12	3		6	0	3	13	7	P
CARCASSONNE	12	—2		16	—2		14	—5		14	—3		15	4		6	3	13	8	7	P
PERPIGNAN	14	3		19	2		11	—2		14	0		11	7	P	10	6	28	9	8	11
MONTPELLIER	10	—3	P	15	—1		10	—4		11	—4		13	1		8	5	14	13	3	P
REIMS	8	—5		7	—4		6	—2		3	—5		7	—1		9	—4	—	11	3	—
STRASBOURG	6	—2		3	—3		3	—5		3	—4		5	—5		10	—4	—	11	—4	—
DIJON	9	—2		6	—4		5	—7		5	—4		8	—5		10	1	—	14	0	—
LYON	10	—1		7	—3		8	—6		6	—4		7	—3		11	0	P	13	0	—
GRENOBLE	10	—2		7	—2		5	—7		5	—5		8	—4		11	—1	P	14	0	—
MARSEILLE	10	2		10	—1		7	—5		9	—5		11	2		11	6	1	14	0	—
NICE	11	2		12	0	P	8	0		11	2		12	5		12	6	8	12	5	P
AJACCIO	10	5	P	12	—2	P	8	—4		10	—2		11	0	P	14	7	P	16	7	P
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.